



Technisches Datenblatt von Dinkelmehl Type 630 bio

Verpackung: 1/2, 1,3,5,10,25 kg Netto im Papiersack

Haltbar: mindestens neun Monate ab Herstellung (aufgedruckt)

Chargen Bezeichnung: MHD

Zutaten: Das Mehl ist hergestellt aus 100 % Dinkelkerne aus biologischem Anbau, ohne Zusätze wie Ascorbin etc.

Sorten: Die Sorten sind: Oberkulmer Rotkorn, Franckenkorn und Andere. Ausgeschlossen sind belgische Sorten wie z.Bsp.Hercule oder Roquin.

Sensorische Eigenschaften: Aussehen : helles Mehl
Geschmack : arteigen
Geruch : arteigen
Konsistenz : mehlig

Chemisch-physikalische Eigenschaften:
Nähr –und Brennwertangaben pro 100 g

Eiweiß min.	11,5 %
Kohlenhydrate	76,4g
Fett	1,9 %

Physiolog.Brennwert	1.532 kj/361 Kcal
Asche ca.	0,63 %
Fallzahl	220 ms
Kleber min.	24 %

Mikrobiologische Spezifikation:

Gesamtkeimzahl	< 10 ⁶ /g
E Coli	<10 ² /g
Salmonellen	n.n./25g
Hefen	< 10 ⁴ /g
Schimmelpilze	< 10 ⁴ /g

Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Durchschnittswerte.